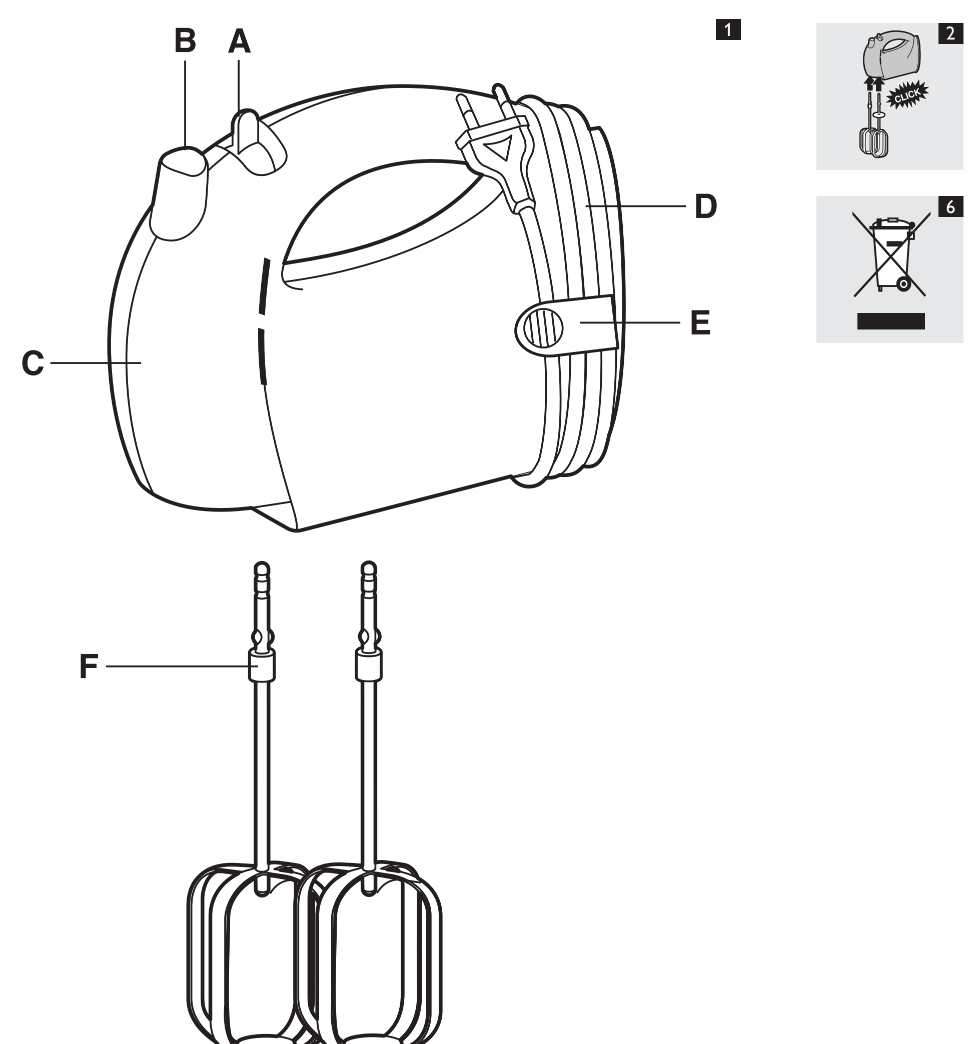
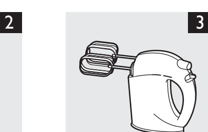
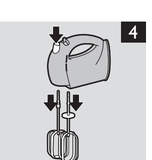
HR1562

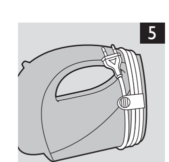


2

CLICK







6



ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

A Control slide
- T = turbo setting
- O = off
- 1 - 5 = speed settings 1 to 5

B Eject button
C Motor unit
D Mains cord
E Cord clip
F Beaters

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Caution

- Always insert the beaters into the mixer before you connect it to the mains.
- Lower the beaters into the ingredients before you switch on the appliance.
- Unplug the mixer before you remove the beaters and before you clean it.
- This appliance is intended for household use only.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Do not let the appliance run for more than 10 minutes without interruption. If you want to process large quantities of ingredients, let the appliance cool down first before you continue.
- The appliance and its parts are not dishwasher proof.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

1 **Insert the beaters into the mixer and turn them slightly until they lock into place ('click'). (Fig. 2)**

Note: Make sure that you insert the beater with the blue plastic collar into the larger opening and the beater with the white plastic collar into the smaller opening.

2 **Put the ingredients in a bowl.**

See the table below for the recommended quantities and processing times.

Quantities and processing times

Recipe	Quantity	Time
Batters for waffles, pancakes, etc.	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes
Thin sauces, creams and soups	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes
Mayonnaise	Max. 3 egg yolks	Approx. 10 minutes
Mashed potatoes	Max. 750 g	Max. 3 minutes
Whipping cream	Max. 500 g	Max. 5 minutes
Whisked egg whites	Max. 5 egg whites	Approx. 3 minutes
Cake mixture	Approx. 750 g	Approx. 3 minutes

3 **Put the plug in the wall socket.**

4 **Lower the beaters into the ingredients and set the speed control to the desired speed setting to switch on the appliance.**

5 **If you want to pause, set the control slide to 0 to switch off the appliance and put it on its heel (with the beaters still attached) (Fig. 3).**

6 **When you have finished mixing, set the control slide to 0 to switch off the appliance, unplug it and press the eject button to release the beaters (Fig. 4).**

Tips

- Use the beaters for mixing batters, for example for thin pancakes, wafers, biscuits, cakes, puff pastries and creams, toppings, instant pudding, egg whites or whole eggs, mayonnaise, sauces, soups, for pureeing potatoes and whipping double cream.
- For best results first put the liquid ingredients into a bowl and then add the dry ones.
- To prevent splashing, select minimum speed first and then switch to higher speeds until maximum speed.
- For a light whipping result (especially egg white), select maximum speed.
- Use the turbo setting for ingredients that require brief mixing or great precision (e.g. whipping cream when it is almost stiff).

Cleaning

<u>Always unplug the appliance before cleaning.</u>

<u>The appliance and its parts are not dishwasher proof.</u>

<u>Never immerse the motor unit in water or rinse it under the tap.</u>

1 **Clean all parts in warm soapy water.**

Do not use abrasive brushes or aggressive detergents.

2 **Clean the motor unit with a moist soft cloth.**

Storage

1 **Wind the cord round the heel of the appliance and attach the loose end of the cord with the cord clip (Fig. 5).**

Accessories

The following items are available from your dealer for replacement or as extra accessories. Please use the service code number mentioned below when ordering.

- Strip beaters; in pairs under type no. 4206 136 54170
- Dough hooks; in pairs under type no. 4206 136 54180
- Spatula; type no. 4206 133 89830
- 3.5 L Bowl; type no. 4206 133 94740
- 1.8 L Bowl; type no. 4206 133 94750

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 6).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Recipes

Toscana bread

To prepare this recipe, use the dough hooks and the 3.5L bowl. If your mixer does not have these accessories, you can order them to your Philips dealer.

Ingredients:
- 1000g flour
- 450ml water
- 75g oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon sugar
- 1 package yeast
- 1 spoon dry rosemary
- 30g green or black olives without stones.

1 **Put flour, water, salt, sugar, oil and yeast in a bowl.**

2 **Knead the dough with the kneading hooks for 60 seconds.**

3 **Put the bowl with the dough in the fridge for 60 minutes.**

4 **Cut the olives in small pieces.**

5 **Take the dough out of the fridge and add the rosemary and the olives.**

6 **Insert the kneading hooks. Press the turbo button and mix the added ingredients for 10 seconds.**

7 **Bake the Toscana bread in a baking tin at 180°C for approximately 30 minutes.**

Note: This recipe is extremely heavy for your mixer. Let your mixer cool down for 60 minutes after preparing this recipe.

4222.005.0101.1

PORTUGUÊS DO BRASIL

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

A Botão liga/desliga e seletor de velocidades
- T = posição de turbo
- O = Posição desligado
- 1-5 = seletor de velocidade 1 de 5

B Botão para ejetar
C Motor
D Porta-fio
E Clipe para fixação do cordão elétrico
F Batedores

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Não mergulhe o motor na água nem lave-o em água corrente.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada é a mesma da tomada.
- Não use o aparelho se o cordão elétrico, o conector ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Cuidado

- Sempre insira os batedores no aparelho antes de conectá-lo à tomada elétrica.
- Abaixe os batedores na direção uma tigela com os ingredientes antes de ligar o aparelho.
- Desconecte a batedeira da tomada antes de remover os batedores para fazer a limpeza.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Não deixe o aparelho funcionando por mais de 10 minutos sem interrupção. Se quiser processar uma quantidade grande de ingredientes, espere o aparelho esfriar antes de continuar.
- O aparelho e as partes deste aparelho não são próprias para lava-louças. Não lave-as na lava louças.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado adequadamente e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Utilização do aparelho

1 Insira os batedores no aparelho (você ouvirá um 'clique') e, se necessário, gire-os levemente. (fig. 2)

Insira o batedor com o anel azul na abertura maior e o batedor com o anel marrom na abertura menor.

2 Coloque os ingredientes em uma tigela.

Para a quantidade e os tempos de processamento corretos, consulte a tabela 'Quantidades e tempos de processamento' abaixo.

Quantidades e tempos de processamento

Receitas	Quantidades	Tempo
Massas para waffles, panquecas etc.	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Molhos, cremes e sopas leves	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)
Maionese	3 gemas de ovo (aprox.)	10 minutos (aprox.)
Purê de batatas	750 g (máx.)	3 minutos (máx.)
Chantili	500 g (máx.)	5 minutos (máx.)
Claras em neve	5 claras de ovo (máx.)	3 minutos (aprox.)
Mistura para bolo	750 g (aprox.)	3 minutos (aprox.)

3 Ligue o plugue à tomada eléctrica.

4 Abaixe os batedores na direção de uma tigela com os ingredientes e ligue o aparelho.

5 Se quiser parar um pouco de misturar, desligue o aparelho e deixe-o (com os batedores encaixados) na posição de descanso antes de continuar (fig. 3).

6 Quando terminar de misturar, desligue o aparelho e retire o plugue da tomada. Pressione o botão para ejetar os batedores e retire-os da batedeira (fig. 4).

Dicas

- Use os batedores tradicionais para misturar massa de panqueca e waffle, bolo de caixa, cremes, coberturas, pudins instantâneos, sopas e molhos, e para bater claras em neve, ovos e maionese. Use-os também para preparar purê de batatas e chantili.
- Para evitar que os ingredientes respinguem, comece a misturá-los em uma velocidade baixa e, em seguida, aumente a velocidade.
- Para obter uma consistência aerada ou de creme, principalmente ao bater claras em neve, selecione a velocidade 5.
- Use o ajuste turbo para ingredientes que exigem uma mistura rápida ou maior precisão (por exemplo, creme batido quase em ponto de neve).

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.

Nunca mergulhe o motor em água nem o enxagúe à torneira.

1 Lave os batedores com água quente e um pouco de detergente líquido.

Não use agentes de limpeza agressivos ou materiais abrasivos, como esfregões.

2 Limpe o motor com um pano úmido.

Para guardar o aparelho

1 Enrole o cordão elétrico na parte de trás do aparelho e prenda a extremidade solta com o clipe para fixação (fig. 5).

Garantia e assistência técnica

Se você precisar de informações ou assistência técnica, visite o site da Philips em **www.philips.com** ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país (o telefone está disponível no folheto de garantia mundial). Se não houver uma Central de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se a um revendedor local Philips.

Encomendar acessórios

Os seguintes elementos encontram-se à venda no seu agente como acessórios independentes ou de substituição. Quando encomendar, indique o código de serviço mencionado em seguida.

- Pás de bater: disponíveis em pares, com a ref.ª 4206 136 54170
- Pás de amassar: disponíveis em pares, com a ref.ª 4206 136 54180
- Espátula: disponível com a ref.ª 4206 133 89830
- Tigela 3.5 L: disponível com a ref.ª 4206 133 94740
- Tigela 1.8 L: disponível com a ref.ª 4206 133 94750

Meio ambiente

Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 6).

Receita

Pão toscano

Para preparar esta receita, utilize as pás de amassar e a tigela grande. Se sua batedeira não conta com os acessórios necessários, solicite-os ao seu distribuidor local (consulte o capítulo Encomendar acessórios).

Ingredientes:
- 1.000 g de farinha de trigo
- 450 ml de água morna
- 75 ml de óleo
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 10 g de fermento seco
- 1 colher de sopa de alecrim desidratado
- 30 g de azeitonas pretas ou verdes sem caroços

1 Coloque a farinha de trigo, a água, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento na uma tigela.

2 Misture todos os ingredientes na velocidade 5 por 60 segundos.

3 Coloque a tigela com a mistura na geladeira por 60 minutos.

4 Corte as azeitonas em pedaços pequenos.

5 Retire a mistura da geladeira e adicione o alecrim e as azeitonas.

6 Misture os ingredientes por 10 segundos no ajuste turbo.

7 Leve o pão toscano ao forno em uma fôrma de 35 cm, a uma temperatura de 180°C por 30 minutos.

Nota: Como esta mistura é pesada, é importante deixar a batedeira esfriar por 60 minutos após o uso.

4222.005.0101.1

ESPAÑOL

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

A Interruptor On/Off (encendido/apagado), selector de 5 velocidades y Turbo
B Botón expulsion de batidores
C Unidad motora
D Juego de cable que incluye clip y almacenamiento del cable
E Clip del cable
F Varillas batidoras

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del mismo por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Precaución

- Inserte siempre las varillas en la amasadora antes de enchufarla a la red eléctrica.
- Introduzca las varillas batidoras en los ingredientes antes de encender el aparato.
- Desenchufe la amasadora de la red eléctrica antes de quitar las varillas antes de limpiarla.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- No lave ninguna de las piezas en el lavavajillas.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo 'Limpieza').

Cómo usar el aparato

1 Inserte los batidores con fuerza en la batidora ('click'). Tal vez es necesario girar los batidores un poco mientras se insertan. (fig. 2)

Inserte los batidores en la parte inferior de la batidora haciendo coincidir la arandela de plástico azul en la abertura grande y la arandela de plástico blanca en la abertura pequeña.

2 Eche los ingredientes en el recipiente.

Consulte la tabla que aparece más abajo para ver las cantidades y los tiempos de procesado recomendados.

Cantidades y tiempos de preparación

Receta	Cantidades	Tiempo
Masas para waffles, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Salsas, cremas y sopas ligeras	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 minutos
Puré de papa	Máx. 750 g	Máx. 3 minutos
Crema montada	Máx. 500 g	Máx. 5 minutos
Claras de huevo batidas	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 minutos
Masa para tartas o bizcochos	Aprox. 750 g	Aprox. 3 minutos

Comience a batir a la velocidad más baja para evitar que salpique. Depués aumente la velocidad al máximo.

Para mejorar el proceso y los resultados, le aconsejamos que utilice margarina o manteca suave al mezclar o amasar.

3 Enchufe el aparato.

4 Introduzca las varillas batidoras en los ingredients y coloque el control de velocidad en la posición deseada para encender el aparato.

5 Si desea hacer una pausa, coloque el control de velocidad en la posición "0" para apagar la batidora. Coloque después el aparato sobre su base de apoyo (con las varillas montadas aún) hasta que continúe con el proceso (fig. 3).

6 Cuando haya terminado, coloque el control de velocidad en la posición "0" y desenchufe el aparato. Presione el control de velocidad hacia delante hasta la posición de expulsión para soltar las varillas (fig. 4).

Consejos

- Utilice los batidores para hacer masas, como por ejemplo, para hacer tortitas, waffles, galletas, tartas, pastelitos de hojaldre y crema, decoraciones, puddings, batir claras, hacer mayonesa, salsas, sopas, puré de papas y montar crema.
- Para evitar que salpique cuando utilice los batidores, seleccione en principio la velocidad mínima y, después, vaya subiendo hasta alcanzar la velocidad máxima.
- Para conseguir un resultado ligero (especialmente batiendo claras de huevo), seleccione la velocidad máxima.
- Utilice la máxima velocidad para trabajos cortos o recetas que necesiten precisión (p.ej. cuando la crema para montar está casi preparada).
- Presione una espátula contra la pared del recipiente para retirar los ingredientes que no se han mezclado y obtener una masa bien mezclada.

Limpieza

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

No sumerja nunca la unidad motora en agua ni la enjuague bajo el grifo.

No utilice agentes o materiales de limpieza abrasivos o agresivos como, por ejemplo, estropajos.

1 Lave las varillas batidoras con agua tibia y un poco de detergente liquid.

No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos, alcohol, etc.

2 Limpie la unidad motora, la base y el soporte con un paño húmedo suave.

Cómo guardar el aparato

1 Enrolle el cable alrededor de la base de apoyo del aparato y sujete el extremo del cable con el clip (fig. 5).

Cómo sustituir y añadir accesorios

Puede pedir los siguientes artículos a su distribuidor en caso de que desee sustituir o añadir accesorios extras. Por favor, utilice el número de código de servicio que mencionamos abajo cuando haga el pedido.

- Varillas: disponibles por pares con el número de modelo 4206 065 136 54170
- Ganchos para amasar: disponibles por pares con el número de modelo 4206 136 54180
- Spátula: disponible con el número de modelo 4206 133 89830
- Recipiente de 3.5 L: disponible con el número de modelo 4206 133 94740
- Recipiente de 1.8 L: disponible con el número de modelo 4206 133 94750

Medio ambiente

Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 6).

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com**, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Recetas

Pan toscano

Para preparar esta receta, utilice los ganchos para amasar y el recipiente grande.
Si su batidora no cuenta con los accessorios necesarios, puede solicitárselos a su distribuidor local (consulte la sección "Como sustituir y añadir accessorios".)
Ingredientes:

- 1000 g de harina
- 450 ml de agua
- 75 g de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete de levadura
- 1 cucharada de romero seco
- 30 g de aceitunas verdes o negras sin carozo.

1 Ponga la harina, el agua, la sal, el azúcar, el aceite y la levadura en un recipiente.

2 Amase durante 60 segundos con los ganchos para amasar.

3 Coloque el recipiente con la masa en la heladera durante 60 minutos.

4 Corte las aceitunas en trozos pequeños.

5 Saque la masa de la heladera y añada el romero seco y las aceitunas.

6 Inserte los ganchos para amasar. Pulse el botón turbo y mezcle los ingredientes durante 10 segundos.

7 Hornee el pan toscano en el horno a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.

Nota: Esta receta conlleva dificultad para la batidora.. Deje que la batidora. se enfríe durante 60 minutos después de preparar esta receta.